



## Tarta de sobaos con quesitos

### Descripción

Trasteando, como casi siempre por internet, he encontrado esta receta de lo mas fácil de hacer y aun mas de comer. No necesita horno, esta muy suave y es muy fina, seguro que quedareis muy bien con vuestros comensales.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- \*800 ml de leche. Se puede poner también bebida de almendra o avellana, aunque supongo que cambiará un poco el sabor.
- \* 12 sobaos para la crema.
- \* 9 sobaos para la base, según sea el tamaño del molde.
- \* 8 quesitos.
- \* 2 sobres de cuajada. He puesto Royal.
- \* 100 gr de azúcar.
- \* Caramelo líquido. En este caso he puesto del comprado, pero si os gusta el casero ¡adelante. La cantidad que estiméis necesaria para el fondo del molde.
- \* Un poco de ralladura de limón. Opcional.
- \* Ron para mojar un poco los sobaos. Opcional.

### Preparaci3n:

Escogemos el molde y vertemos la cantidad deseada de caramelo l3quido. Reservamos. Cogemos los sobaos que utilizemos para la base (en este caso 9), los ponemos sobre un plato o bandeja (con la parte que pega al papel para arriba, seg3n la foto) y los vamos mojando con un chorrito peque1o de ron, procuraremos no pasarnos porque despu3s se nota demasiado el ron y adem1s se nos pueden romper a la hora de manipular. Reservamos.



default watermark

En una olla grande ponemos los sobaos para la crema ( es decir 12) partidos, los quesitos, la cuajada, el az3car y la leche. Trituramos todo con la batidora de forma que nos quede una crema homog3nea y fina. Ponemos la olla a fuego medio y removemos sin parar, antes de que rompa a hervir retiramos del fuego y dejamos reposar unos 5 minutos.





Vertemos la crema en el molde con el caramelo lãquido, despacio y pasamos a colocar la base de la tarta, que son los sobaos mojaditos. Los colocamos por toda la superficie (con la parte que tocan el papel para arriba), con cuidado de no dejar huecos (si fuera necesario trocear alguno lo hacemos).



Tapamos con film, dejamos enfriar y metemos nuestra tarta al frigorÃfico. Debe estar enfriando como mÃnimo 3 horas antes de consumirla, por ello es mejor hacerla de vÃspera.

Sacamos de la nevera, por lo menos media hora antes de comerlo, lo desmoldamos con cuidado y verÃ©is que bien queda. Y los sobaos, ahora ya de base, quedan muy ricos con el toque de ron y el caramelo que chupan.

**Consejo:** En la receta original no emborracha los sobaos de la base, pero con **un toquecito de ron**, no estan nada mal. Si no os gusta el alcohol, lo podemos sustituir por leche.

Estos postres prefiero hacerlos la vÃspera, porque me ha pasado algunas veces que dicen que con 3 horas es suficiente para que cuaje, y cuando voy a servirlo se deshace entero.

## Categoría

1. Postres

### Fecha de creación

enero 22, 2016

### Autor

admin

*default watermark*